



PASTA

## Ravioli di zucca e ricotta senza burro senza uova (Vegan)



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

35 MIN



TEMPO DI COTTURA

40 MIN



CALORIE

510K

NOTE

30 MINUTI DI RIPOSO

### INGREDIENTI

#### PER L'IMPASTO

160 g di Semola di grano duro

100 g di Farina 0

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva

120 ml di Acqua

Sale

#### PER LA FARCITURA

600 g di Zucca mantovana

60 g di Ricotta vegan

40 g di Mandorle pelate

40 g di Lievito alimentare in scaglie

Pangrattato

Aglione in polvere

Rosmarino fresco

Noce moscata

---

Sale

---

Pepe

---

## PER IL CONDIMENTO

---

2 Scalogni

---

4 cucchiaini di Lievito alimentare in scaglie

---

Salvia fresca

---

4 cucchiari di Olio extravergine di oliva

---

Sale

---

## Preparazione

- Iniziate a preparare l'impasto. Setacciate la farina 0 su un piano, aggiungete la farina di semola, un pizzico di sale e mescolate. Fate la fontana, al centro versate l'acqua tiepida, l'olio e iniziate a sbattere leggermente con la forchetta, amalgamando via via la farina. Iniziate a lavorare con le mani, se necessario aggiungete ancora poca acqua, e continuate a impastare per circa 5 minuti, finché otterrete un composto liscio e consistente. Avvolgete la pasta nella pellicola alimentare e fatela riposare per 30 minuti.
- Preparate il ripieno. Lavate la zucca, tagliatela a fette senza levare la buccia, e togliete semi e filamenti; incartatela nell'alluminio alimentare e ponetela in forno a 180°C (funzione statica) per circa 30 minuti. Quando è morbida eliminate la buccia e frullate la polpa nel mixer, poco alla volta, e trasferitela in una ciotola.
- Tritate finemente nel mixer le mandorle, un pizzico di aglio secco e alcune foglioline di rosmarino, poi unite il lievito alimentare e azionate ancora pochi secondi. Versate tutto nella ciotola dove avete messo la zucca, aggiungete la ricotta vegan e un pizzico di noce moscata grattugiata. Salate, pepate e mescolate bene il ripieno con un mestolo in legno: se risultasse troppo molle, unite del pangrattato.
- Riprendete la pasta e stendetela, fino a ottenere uno spessore di circa 1 mm. Sul bordo della pasta vicino a voi, formate una fila di mucchietti di farcia alla zucca, distanti 3- 4 cm tra loro. Piegare il bordo della sfoglia su se stessa, coprendo il ripieno, in modo da ottenere un piccolo cilindro lungo: con una mano, di taglio, schiacciate lo spazio tra un mucchietto e l'altro. Con la rotella tagliate i ravioli e sigillateli bene con la punta delle dita; poi adagiateli su un vassoio grande, coperto di carta da forno o spolverizzato di semola. Continuate così fino ad aver esaurito tutta la pasta.
- Sbucciate gli scalogni, tritateli finemente e metteteli in una padella. Unite l'olio, salate e fateli appassire a fuoco basso per 10 minuti, insieme ad alcune foglie di salvia. Quando è necessario aggiungete poca acqua bollente, quindi teneteli in caldo.
- Ponete la zuppiera dove servirete i ravioli vicino al fornello. Lessate i ravioli in acqua bollente salata, poi scolateli con il mestolo forato e versateli via via nella zuppiera preparata, alternandoli al sugo caldo di scalogno e salvia e a una spolverata di lievito alimentare. Serviteli subito.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- Se avete tempo, potete preparare il ripieno anche il giorno prima, così i sapori si fonderanno meglio: sarà anche più veloce preparare i ravioli.